



ROTATING WAFFLE MAKER
GAUFRIER ROTATIF
WAFLERA GIRATORIA

Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d’instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l’aide de votre produit:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com/welcome

Table of contents

Table des matières

Índice

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of fire, electric shock and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG OR APPLIANCE** in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Turn unit off and unplug unit when not in use and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull from wall. Never yank on cord.
6. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or storing this appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Bring the appliance to a qualified service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment to avoid hazard.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not allow appliance to come into contact with any materials that are flammable such as draperies, walls, etc.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. When finished baking waffles, set the heat setting to lowest setting and remove plug from wall outlet.
14. Do not use this appliance for other than intended use.
15. Do not clean with metal scouring pads; pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. This appliance is for household use only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly.
It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

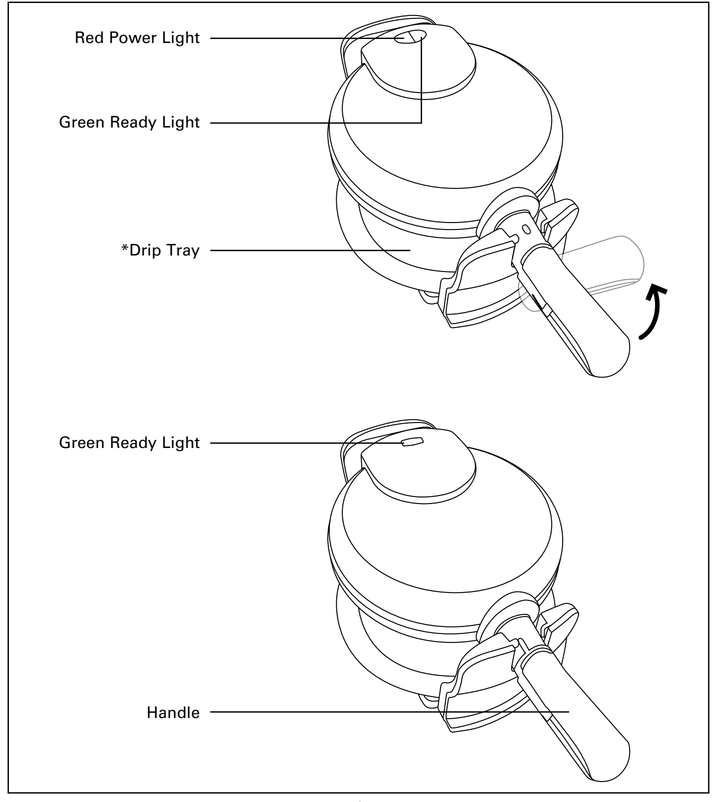
Before Using for the First Time

- Remove all parts included in the box.
- Wash all the parts thoroughly (refer to Cleaning and Maintenance section for more information).

NOTE: Your Waffle Maker may emit a small amount of smoke and/or odor when you use it for the first time. This is normal and harmless, however we recommend that you do not eat the first waffle you make with the Waffle Maker.

Know Your Waffle Maker

Product may vary slightly from illustration
* Drip tray included to collect overflow of batter and crumbs.



To Use the Waffle Maker

1. Plug the cord into your 110 - 120 V AC wall outlet. The Red Power Light will turn on indicating the appliance is ready for preheating.

   NOTE: The Red Power Light will remain on until the appliance is unplugged.
2. The Green Ready Light will turn off and the Waffle Maker will begin to preheat.The Green Ready Light will turn on when the appliance reaches proper cooking temperature. This should take approximately 3 to 5 minutes. Once heated, ready times will be faster.
3. When the Green Ready Light turns on, open the Waffle Maker, and apply a light layer of vegetable oil or melted shortening to the heating plates. Spread the waffle batter evenly onto the lower heating plate.
4. Close the Waffle Maker and rotate the handle 180° clockwise (right) until it locks for cooking.
5. When the Green Ready Light turns on again, rotate the handle 180° counter-clockwise (left) to unlock and then carefully open the Waffle Maker.
6. If the waffles are not dark enough, close the Waffle Maker, rotate to lock, and then wait another 30 seconds. Repeat as needed.
7. When you are satisfied with your waffles, use a non-metallic utensil to remove them from the heating plates.
8. To make more waffles, close the Waffle Maker until the Green Ready Light comes on, then repeat from step 4.
9. When you are finished, turn the appliance off and then unplug it from the wall outlet. After it has sufficiently cooled, the heating plates may be wiped clean.

Locking and Unlocking Your Waffle Maker

Your Waffle Maker is unlocked only when the side with two indicator lights is facing up. You can only open the Waffle Maker in the unlocked position.

Cleaning and Maintenance

WARNING: This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

1. Always turn off the appliance, unplug it, and allow it to cool down before cleaning.
2. You can easily remove any excess oils or crumbs without disassembling the appliance.
3. Never submerge the appliance in water or place it in the dishwasher.
4. Use only plastic or wooden utensils on the heating plates. Metal may damage the plates.

5. Use a soft cloth on the heating plates and occasionally a metal polish intended for stainless steel on the outer housing. Never use abrasive scouring pads or steel wool.
6. Do not use the Waffle Maker for anything other than making waffles.

Recipes

This easy to make waffle mix can be made in so many ways with only a few ingredients from your pantry. Try both savory and sweet recipes for a unique way to serve this classic breakfast favorite at anytime of the day!

Waffle Base Mix

- 3 cups all-purpose flour
- 2 tbsp. baking powder
- 1 tsp. salt
- 1⁄2 cup sugar

Mix all ingredients together and store in an airtight container until ready to use.

Tips:

1. **Add 4 tbsp. of melted butter, 2 eggs and 1⁄2 cup buttermilk to make classic buttermilk waffles!**
2. **Add 1⁄4 cup of your favorite jam flavor to batter before cooking.**
3. **Layer waffles with fresh fruit, toasted nuts, honey, flavored syrups or yogurt for a delicious breakfast or treat.**

Chocolate Chip Waffles

Makes 4 waffles.

- 1 1⁄2 cups Classic Waffle Base
- 4 tbsp. melted butter
- 2 eggs
- 1⁄2 cup buttermilk
- 1⁄4 cup chocolate chips

1. **In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.**
2. **In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).**

Blueberry Waffles

Makes 4 waffles

- 1 1⁄2 cups Classic Waffle Base
- 4 tbsp. melted butter
- 2 eggs
- 1⁄2 cup buttermilk
- 1⁄4 cup blueberries

1. **In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.**
2. **In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).**

Tips: Top with sliced strawberries for a berry-delicious breakfast!



Limited One-Year Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors d'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires devraient toujours être observées, incluant ce qui suit :

1. **LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles, NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA FICHE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL dans l'eau ou autres liquides.
4. Une étroite surveillance est requise lorsque n'importe quel appareil est utilisé par, ou à proximité, des enfants.
5. Éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Pour le débrancher, éteindre d'abord l'appareil et retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer le cordon d'un coup sec.
6. Laisser refroidir l'appareil avant de d'installer ou d'enlever des composantes, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Pour éviter un incident, l'apporter à un technicien qualifié pour le faire examiner, réparer ou y faire un ajustement mécanique ou électrique.
8. L'usage d'accessoires auxiliaires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un rebord de table ou de comptoir ou toucher à des surfaces chaudes, incluant la cuisinière.

11. Ne pas laisser l'appareil toucher à des matières inflammables telles que des rideaux, murs, etc.
12. Ne pas placer l'appareil sur, ou à proximité, de brûleurs à gaz ou d'éléments chauffants chauds ou dans un four chaud.
13. Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, régler la chaleur à la position la plus basse et retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant murale.
14. Ne pas utiliser pas cet appareil à des fins autres que celle auquel il est destiné.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques; des morceaux pourraient s'en détacher et toucher à des composantes électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
16. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
17. Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Notes sur le cordon

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de réduire le risque provoqué par un enchevêtrement ou une chute dus à un cordon d'alimentation plus long. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.

Notes sur la fiche

Cet appareil est muni d’une fiche polarisée (une lame plus large que l’autre). Afin d’éviter tout risque d’électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens. Si la fiche ne s’insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l’autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié. On ne doit pas modifier la fiche soi-même en aucun cas.

Avertissement de migration de plastifiants

MISE EN GARDE : Afin d’éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres fait de matière non plastique ou des napperons entre l’appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n’est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s’en suivront des ternissures permanentes ou des tâches indélébiles.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu’il doit alimenter d’autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l’appareil sur un circuit électrique distinct.

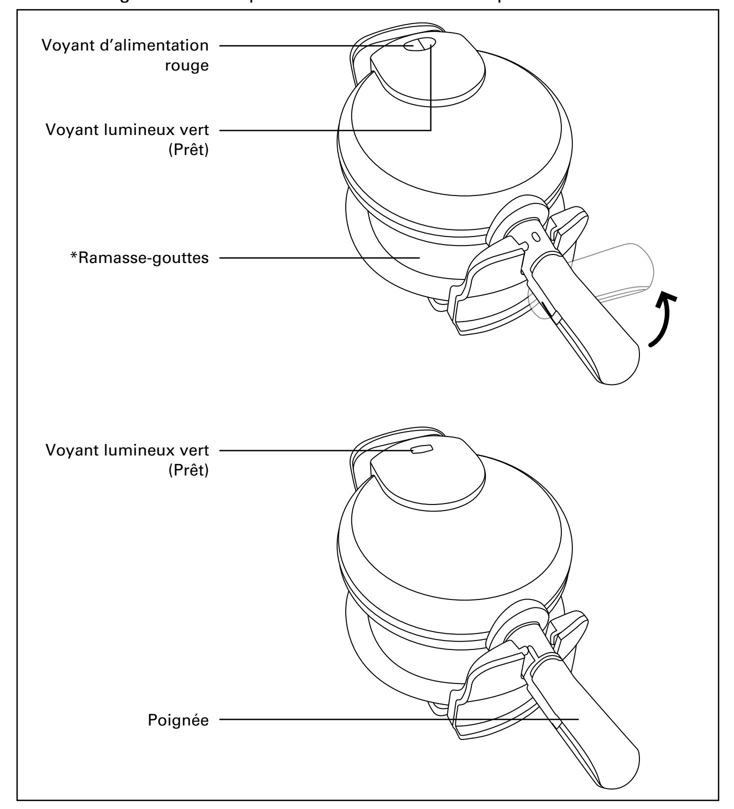
Avant la première utilisation

- Retirer toutes les pièces incluses dans la boîte.
- Laver à fond toutes les pièces (voir la section Nettoyage et entretien pour plus d’information).

NOTE: Lors de l’utilisation, pour la première fois, de votre appareil à gaufres, il peut y avoir une légère émanation de fumée et/ou d’odeur. Ceci est normal et inoffensif, toutefois nous vous recommandons de ne pas manger la première gaufre que vous ferez cuire avec l’appareil à gaufres.

Connaître votre appareil à gaufres

Le produit peut légèrement différer de l’illustration
* Ramasse-gouttes inclus pour recevoir l’excédent de pâte et les miettes.



Utilisation de votre appareil à gaufres

1. Brancher le cordon dans votre prise de courant murale de 110 - 120 V AC. Le voyant d’alimentation rouge s’allumera indiquant ainsi que l’appareil est prêt pour le préchauffage.

   NOTE: Le voyant d’alimentation rouge restera allumé jusqu’à ce que l’appareil soit débranché.

2. L’indicateur lumineux vert (Prêt) s’éteindra et l’appareil à gaufres commencera le préchauffage. L’indicateur lumineux vert (Prêt) s’allumera lorsque l’appareil aura atteint la température de cuisson appropriée. Ceci devrait prendre approximativement de 3 à 5 minutes. Une fois chaud, les temps pour atteindre la température désirée seront plus rapides.
3. Lorsque le voyant lumineux vert (Prêt) s’allume, ouvrir l’appareil à gaufres, appliquer une légère couche d’huile végétale ou de shortening fondu sur les plaques chauffantes. Éteindre uniformément la pâte à gaufres sur la plaque chauffante inférieure.
4. Fermer l’appareil à gaufres et tourner la poignée de 180° dans le sens des aiguilles d’une montre (vers la droite) jusqu’à ce qu’elle se verrouille pour amorcer la cuisson.
5. Lorsque l’indicateur lumineux vert (Prêt) se rallume, tourner la poignée de 180° dans le sens contraire des aiguilles d’une montre (vers la gauche) pour déverrouiller puis ouvrir prudemment l’appareil à gaufres.
6. Si les gaufres ne sont pas suffisamment foncées, fermer l’appareil à gaufres, tourner pour verrouiller et attender un autre 30 secondes. Répéter au besoin.
7. Lorsque vous êtes satisfaits de vos gaufres, utiliser un ustensile non métallique pour les retirer des plaques chauffantes.
8. Pour faire d’autres gaufres, fermer l’appareil à gaufres jusqu’à ce que l’indicateur lumineux vert (Prêt) s’allume, puis répéter à partir de l’étape 4.
9. Lorsque vous aver terminé, éteindre l’appareil puis débrancher-le de la prise de courant murale. Une fois qu’il sera suffisamment refroidi, les plaques chauffantes peuvent être nettoyées.

Verrouillage et déverrouillage de l’appareil à gaufres

Votre appareil à gaufres n’est déverrouillé que lorsque le côté avec les deux deux voyants lumineux est positionné vers le haut. Vous ne pouvez ouvrir l’appareil à gaufres que lorsqu’il est en position de déverrouillage.

Nettoyage et entretien

MISE EN GARDE: Cet appareil nécessite un entretien minimal. Il renferme des pièces qui n’ont pas a être remplacées par l’utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Contacter un technicien qualifié pour la réparation d’électroménagers si le produit doit être réparé.

1. Toujours éteindre l’appareil, le débrancher et le laisser refroidir avant le nettoyage.
2. Vous pouvez facilement enlever tout surplus d’huile ou de miettes sans démonter l’appareil.
3. Ne jamais immerger l’appareil dans l’eau et ne le placer pas dans un lave-vaisselle.
4. N’utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois sur les plaques chauffantes. Le métal peut endommager les plaques.

5. Utiliser un linge doux sur les plaques chauffantes et occasionnellement un produit d'entretien pour les métaux pour l'acier inoxydable du boîtier extérieur. Ne jamais utiliser des tampons à récurer abrasifs ou de la laine d'acier.
6. N'utiliser pas l'appareil à gaufres pour faire autre chose que des gaufres.

Recettes

Ce mélange à gaufres, facile à faire, peut être effectué de multiples façons à partir de seulement quelques ingrédients que vous posséder dans votre garde-manger. Essayer ces recettes aussi savoureuses que douces pour une façon unique de servir un déjeuner classique de choix, à tous moments de la journée!

Mélange à gaufres de base

- 3 tasses de farine à tout usage
- 2 cuillerées à table de levure chimique
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1/2 tasse de sucre

Mélanger tous les ingrédients ensembles et ranger le mélange dans un contenant hermétique jusqu'à ce que vous soyer prêt à l'utiliser.

Truc :

1. **Ajouter 4 cuillerées à table de beurre fondu, 2 œufs et 1/2 tasse de babeurre pour faire les gaufres classiques au babeurre!**
2. **Ajouter 1/4 de tasse de votre confiture préférée à la pâte à frire avant la cuisson.**
3. **Garnisser les gaufres de fruits frais, de noix grillées, de miel, de sirops aromatisés ou de yogourt pour un déjeuner délicieux ou une gâterie.**

Gaufres aux brisures de chocolat

Portion pour 4 gaufres

- 11/2 tasse de Mélange à gaufres de base classique
- 4 cuillerées à table de beurre fondu
- 2 œufs
- 1/2 tasse de babeurre
- 1/4 de tasse de brisures de chocolat

1. **Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.**
2. **Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ 1/3 de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).**

Gaufres aux bleuets

Portion pour 4 gaufres.

- 11⁄2 tasse de Mélange à gaufres de base classique
- 4 cuillerées à table de beurre fondu
- 2 œufs
- 1⁄2 tasse de babeurre
- 1⁄4 de tasse de bleuets

1. **Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.**
2. **Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ 1⁄3 de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).**

Truc :

Garnisser de tranches de fraises pour un déjeuner délicieusement fruité!



Garantie limitée de 1 an

SENSIO inc. garantit par les présentes que pour **UNE ANNÉE** à partir de la date d'achat, ce produit sera libre de défauts mécaniques en raison de fabrication défectueuse, et pour 90 jours en ce qui concerne les pièces non mécaniques. À son entière discrétion, SENSIO inc. réparera ou remplacera ce produit s'il le juge défectueux ou remboursera le produit durant la période de couverture de la garantie. Tout remboursement au client sera à une valeur au prorata basée sur la période restante de la garantie.

Cette garantie est seulement valide pour l'acheteur au détail original à partir de la date d'achat au détail initial et n'est pas transférable. Gardez le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est exigée pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer, d'aucune manière que ce soit, les modalités et les conditions de la garantie.

EXCLUSIONS : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages attribuables aux situations suivants : l'utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, l'entretien de routine inapproprié, l'utilisation contraire aux instructions d'utilisation, le démontage; la réparation ou l'altération par quiconque, sauf par le personnel qualifié de SENSIO inc. De plus, cette garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels les incendies, inondations, ouragans ou tornades.

SENSIO inc. ne peut être tenu responsable pour tout dommage accessoire ou indirect résultant de la rupture de toute garantie expresse ou implicite. Sauf dans la mesure où la loi applicable l'interdit, toute garantie implicite de valeur marchande ou de convenance à une fin particulière est limitée à la durée de la garantie. Certains états, certaines provinces et certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects et n'admettent pas de limites quant à la durée d'une garantie implicite, de sorte que les exclusions ou restrictions exprimées ci-dessus, peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie couvre des droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province et/ou la juridiction.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE DE GARANTIE : Vous devez entrer en contact avec le service à la clientèle à notre numéro sans frais : 1-866-832-4843. Un représentant de service à la clientèle essayera de résoudre les problèmes couverts par la garantie par téléphone. Si le représentant de service à la clientèle ne peut pas résoudre le problème, un numéro de cas vous sera fourni et vous serez invité à renvoyer le produit à SENSIO inc. Attachez une étiquette au produit qui inclut : vos nom, adresse, numéro de téléphone en journée, numéro de cas, et description du problème. Incluez également une copie du reçu d'achat original. Empaquetez soigneusement le produit étiqueté y compris le reçu de caisse, et expédiez-le (expédition et assurance prépayées) à l'adresse de SENSIO inc. SENSIO inc. ne pourra être tenu responsable pour le produit en voie de retour pendant le transit vers le centre de service à la clientèle de SENSIO inc.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre hay que observar las medidas básicas de precaución, incluyendo lo siguiente:

1. LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse de incendios, electrocución o lesiones personales, NO SUMERJA EL CORDÓN ELÉCTRICO, EL ENCHUFE, NI EL APARATO en agua ni ningún otro tipo de líquido.
4. Se necesita una estrecha supervisión cuando se usa cerca de niños o por éstos.
5. Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando honesta en uso o antes de limpiarla. Para desconectar, apague la unidad, agarre el enchufe y tire para sacarlo de la pared. Nunca tire del cordón.
6. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar o almacenar el aparato
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
8. No la opere con ningún acople no recomendado por el fabricante, puesto que éstos pueden causar incendio, incendio, electrocución o riesgo de lesiones personales.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la encimera o la mesa, ni que toque superficies calientes, incluyendo estufas.
11. No deje que el aparato entre en contacto con ningún material que sea inflamable como colgaduras, paredes, etc.
12. No lo coloque sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.

13. Al terminar de hacer wafles, coloque el ajuste de temperatura en el más bajo y retire el enchufe de corriente de la toma de corriente de la pared.
14. No utilice el aparato para fines distintos a los destinados.
15. No lo limpie con esponjillas metálicas; Las piezas pueden desprenderse de la esponjilla y tocar las piezas eléctricas, causando electrocución.
16. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
17. Este aparato es para usos domésticos únicamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Notas sobre el cable

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

Notas sobre el enchufe

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Advertencia sobre los plastificantes

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

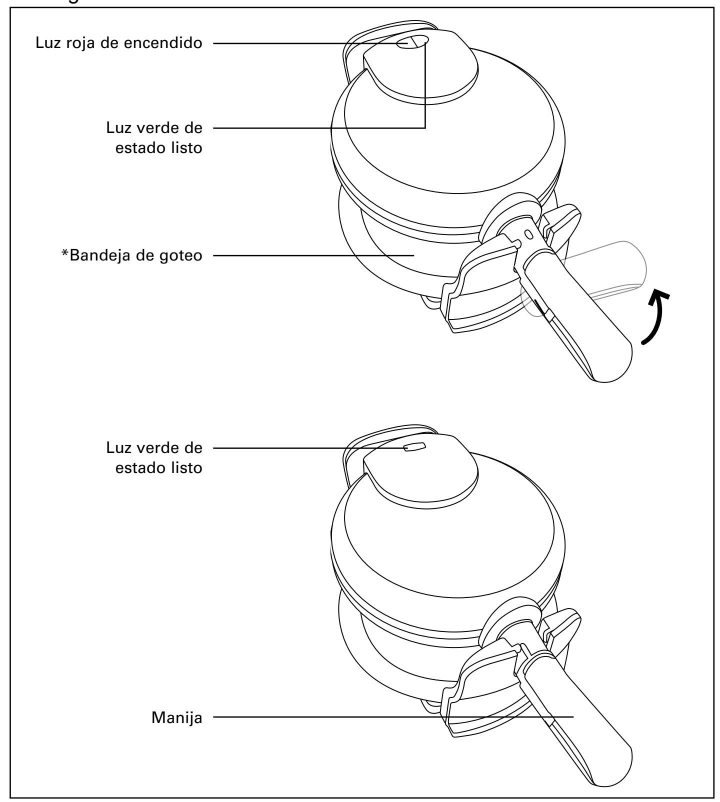
Antes del primer uso

- Saque todas laspiezas incluidas en la caja.
- Lave bien todas las piezas (Consulte la sección Limpieza y mantenimiento para más información).

NOTA: La waflera puede emitir una pequeña cantidad de humo y/u olor al usarla por primera vez. Esto es normal e inofensivo, sin embargo, recomendamos que no coma el primer waffle que haga con la waflera.

CONOZCA SU WAFLERA

El producto puede diferir levemente de la ilustración
* Bandeja de goteo incluida para recolectar el batido que se desborda y las migas.



Para usar la waflera

1. Enchufe el cordón en una toma de corriente de pared de 110 - 120 V AC. La luz roja de encendido se prenderá para indicar que el aparato está listo para precalentarse.

   Note: La luz roja de de encendido quedará prendida hasta que se desenchufe el aparato.

2. Aplique una delgada capa de aceite vegetal o mantequilla derretida a las placas calefactoras (las mantequillas rociadas son ideales), y luego gire la perilla de control a los ajustes deseados. La luz verde de estado listo se apagará y la waflera empezará a precalentar.

   La luz verde de estado listo se prenderá cuando el aparato alcance la temperatura adecuada de cocción.

   Esto tomará aproximadamente de 3 a 5 minutes. Una vez caliente, los tiempos de estado listo se alcanzarán más rápidamente.
3. Cuando la luz verde de estado listo se prende, abra la waflera, aplique una delgada capa de aceite vegetal o mantequilla derretida a las placas calefactoras. Exteienda el batido para waffle de manera uniforme sobre la placa calefactora inferior.
4. Cierre la waflera y gire la manija 180° en el sentido de las manecillas del reloj (derecha) hasta que se enganche para cocer.
5. Cuando se prende la luz verde de estado listo de nuevo, gire la manija 180° en el sentido contrario a las manecillas del reloj y abra la waflera con cuidado.
6. Si los wafles no quedan lo suficientemente oscuros, cierre la waflera, gire para cerrar y espere otros 30 segundos. Repita según la necesidad.
7. Cuando esté satisfecho con sus wafles, use un utensilio no metálico para retirarlos de las placas calefactoras.
8. Para hacer más wafles, cierre la waflera hasta que se prenda la luz verde de estado listo y repita desde el paso 4.
9. Cuando termine, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente de la pared. Después de se haya enfriado lo suficientemente, se puede limpiar.

Para colocar y quitar el seguro de la waflera

La waflera está sin seguro únicamente cuando El lado con las 2 luces está frente a usted. Usted sólo puede abrir la waflera en la posición sin seguro.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

1. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.
2. Usted puede quitar fácilmente cualquier exceso de aceite o de migas sin desensamblar el aparato.
3. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo coloque en el lavaplatos automático.
4. Use únicamente utensilios de plástico o de madera sobre las placas calefactoras. Los metales pueden dañar las placas.

5. Use un paño suave sobre las placas calefactoras y a veces un brillo para meta destinado a ser usado con acero inoxidable en la parte externa de la cubierta protectora. Nunca use esponjillas abrasivas o de acero.
6. No use la waflera para fines distintos a hacer wafles. Instrucciones de funcionamiento

Recetas

Esta mezcla para wafle fácil de hacer se puede preparar de tantas maneras con apenas unos cuantos ingredientes de su despensa. ¡Pruebe recetas sabrosas y dulces en una forma excepcional de servir este desayuno clásico favorito a cualquier día!

Mezcla básica para wafle

- 3 tazas de harina todo uso
- 2 Cucharadas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de azúcar

Mezcle todos los ingredientes juntos y guárdelos en un recipiente estanco hasta que esté listo para usarlos.

Consejos:

1. **¡Agregue 4 cucharadas de mantequilla derretida, 2 huevos y 1/2 taza de suero de leche para hacer Wafles clásicos de suero!**
2. **Agregue 1/4 taza de su sabor favorito de mermelada a la masa antes de cocer.**
3. **Coloque sobre los wafles capas de frutas frescas, nueces tostadas, miel, Imíbares con sabores o yogurt para un delicioso desayuno o un bocado.**

Wafles con chips de chocolate

Hace 4 wafles.

- 1 1/2 tazas de Base clásica para wafle
- 4 Cucharadas de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 1/2 taza de suero de leche
- 1/4 taza de chips de chocolate

1. **En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.**
2. **En una waflera precalentada, vierta aproximadamente 1/3 taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).**

Wafles con arándano

Hace 4 wafles.

- 1-1/2 tazas de frijoles secos 11⁄2 tazas de Base clásica para wafle
- 4 Cucharadas de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 1⁄2 taza de suero de leche
- 1⁄4 de taza de arándano
-

1. **En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.**
2. **En una waflera precalentada, vierta aproximadamente 1⁄3 taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).**

Consejo: ¡Cubra con fresas en rebanadas para un delicioso desayuno con bayas!



Garantía limitada de un año

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso,o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía.Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteraciónpor personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios,como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimientode ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CELEBRATE FRESH DISCOVER YOU FUN LOVE PLAYFUL BOLD HAPPY LIFE



bellahousewares.com



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, question ou commentaires
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com